






Quiz

Lehrerinformation



1/4

<p>Arbeitsauftrag</p> 	<p>Die SuS lösen das Quiz.</p>
<p>Ziel</p> 	<p>Die SuS kontrollieren ihr eigenes Wissen.</p>
<p>Material</p> 	<p>Quiz und Lösung</p>
<p>Sozialform</p> 	<p>EA</p>
<p>Zeit</p> 	<p>20'</p>

Quiz

Arbeitsblatt



2/4

Aufgabe: Löse das Quiz und vergleiche anschliessend mit dem Lösungsblatt.

1. Nenne 4 Methoden der Haltbarmachung.

2. Wieso verderben Lebensmittel?

3. Wieso werden Bananen immer grün geerntet?

4. Nenne 3 Gemüsesorten, die zur Zeit Saison haben.

Quiz

Arbeitsblatt



5. Nenne den Unterschied zwischen dem Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln.

6. Wie kann man Lebensmittel pasteurisieren?



Quiz

AB 1: Lösung



4/4

Lösung:

Gib dir für jede Richtige Antwort einen Punkt. Du kannst maximal 12 Punkte erreichen.

1. Nenne 4 Methoden der Haltbarmachung. Je 1 P

- Trocknen
- Einkochen
- Pasteurisieren
- Gefrieren

2. Wieso verderben Lebensmittel? 1P für chemisch 1P für biologisch

Es gibt zwei Arten von Verderbnis:

Eine chemische und eine biologische. Die biologische Weise wird durch Mikroorganismen verursacht, daraus resultiert Fäulnis, Schimmel usw. Wenn man so verdorbene Lebensmittel isst, kann man sich vergiften. Den chemischen Verderb besteht in der Oxidation der Fette, im Allgemeinen als Ranzigkeit bekannt.

3. Wieso werden Bananen immer grün geerntet? 1 P für die richtige Erklärung

Damit sie auf dem Transport nicht verderben. Sie können so länger transportiert und gelagert werden. Sie reifen dann auf dem Transport, resp. bei der Lagerung.

4. Nenne 3 Gemüsesorten, die zurzeit Saison haben. Je 1 P

Je nach Saison

5. Nenne den Unterschied zwischen dem Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln. 1 P für die richtige Erklärung

Beim Kühlen (z. B. im Kühlschrank) wird das Wachstum vieler, aber nicht aller Bakterienarten verlangsamt. Deswegen verderben Lebensmittel im Kühlschrank langsamer, aber irgendwann halt doch. Beim Gefrieren kann das Wachstum ganz gestoppt werden. Das Problem ist, dass manche Lebensmittel Schaden durch die Eiskristalle nehmen und der chemische Verderbnisprozess weiter geht.

6. Wie kann man Lebensmittel pasteurisieren? 1 P für die richtige Erklärung

Pasteurisierung oder Pasteurisation bezeichnet die kurzzeitige Erwärmung von Substanzen auf 60 bis 90 °C zur Abtötung von Mikroorganismen durch Erwärmen – Heisshalten – Pochieren – Dünsten – Dämpfen – Kochen – Braten – Schmoren – Grillen – Backen